

Het Certificate in Scotch Whisky biedt een diepgaande maar toegankelijke inleiding tot de wereld van Scotch Whisky, geschikt voor zowel beginners als voor wie zijn kennis wil verruimen. Deelnemers verdiepen zich in de geschiedenis, de wettelijke reglementering en het functioneren van de Schotse whisky-industrie, waarna ze het volledige productieproces in detail doorlopen, van grondstoffen tot het blenden en bottelen.

Module 1: De geschiedenis van Scotch Whisky

- De belangrijkste mijlpalen in de geschiedenis van Scotch whisky van de 16e eeuw tot vandaag identificeren
- Beschrijf de oorsprong en vroege ontwikkeling van distillatie
- Begrijp hoe de whiskymarkt zich in de loop der tijd heeft ontwikkeld
- Leg uit welke invloed politieke en wetgevende ontwikkelingen hebben gehad en nog steeds hebben op de Schotse whisky-industrie
- Herken belangrijke recente ontwikkelingen in de sector

Module 2: De Scotch whisky-industrie

- Begrijp hoe Scotch whisky wettelijk wordt beschermd
 - Identificeer de belangrijkste regelgeving met betrekking tot etikettering, productie en rijping
- Maak onderscheid tussen de verschillende categorieën Schotse whisky en hun ingrediënten
- Identificeer de Schotse whisky-regio's
- De huidige uitdagingen en problemen waarmee de sector te maken heeft, identificeren
- Inzicht krijgen in recente en geplande ontwikkelingen met betrekking tot de opening van nieuwe distilleerderijen

Module 3: Grondstoffen

- De belangrijkste grondstoffen identificeren die worden gebruikt bij de productie van single malt – gemoute gerst, water en gist – en beschrijf hun rol in het proces
- Begrijp waar turf in het proces wordt gebruikt en wat de invloed ervan is

Module 4: Productieproces (van graan tot drank)

- Geef een overzicht van de belangrijkste stappen bij het mouten, malen en mashen
- Beschrijf het fermentatieproces
- De belangrijkste bijproducten van fermentatie identificeren

Module 5: Batchdistillatie

- Begrijp de principes van batchdistillatie:
 - Leg de wetenschap achter distillatie uit
 - Beschrijf het concept van reflux en het effect ervan op de uiteindelijke spirit
 - Geef aan hoe de vorm van de distilleerketel de smaak beïnvloedt
 - Herken het typische dubbele distillatieproces dat in Schotland wordt gebruikt
- Begrijp hoe een pot still werkt:
 - Geef aan wat de belangrijkste onderdelen van een pot still zijn
 - Leg de functie van elk onderdeel uit

Module 6: Graandistillatie

- Begrijp het continue (graan)distillatieproces:
 - De verschillende stappen benoemen
 - Herken de verschillende gebruikte ingrediënten

Module 7: Rijping

- De kenmerken van eikenhout identificeren en begrijpen waarom specifiek eik wordt gebruikt voor de rijping van Scotch Whisky
- De verschillende soorten vaten herkennen en hun invloed op de smaak
- Beschrijf de aroma's die uit eikenhout tijdens de rijping voortkomen
- Begrijp de belangrijkste rijpingsprocessen en reacties:
 - Angels' Share
 - Interactie tussen hout en smaak-en aromastoffen
- De verschillende soorten warehouses in gebruik in Schotland herkennen

Module 8: Blending

- Begrijp hoe blended Scotch whisky wordt geproduceerd:
 - Identificeer de soorten whisky die in blends worden gebruikt
 - Leg de rol en expertise van de Master Blender uit

Module 9: Bottelen

- Beschrijf het bottelproces van vat tot fles
- Begrijp waarom een distilleerderij het alcoholpercentage bij het bottelen al dan niet reduceert
- Leg het doel en de gevolgen van chill-filtration en karamelkleuring uit

Eindbeoordeling

Om het Certificate in Scotch Whisky te behalen, moeten kandidaten een afsluitende online toets afleggen. Dit is een essentieel onderdeel van het leertraject en zorgt ervoor dat de essentiële kennis uit de modules is begrepen. De toets is een gesloten boek-toets, bestaat uit 50 meerkeuzevragen en moet binnen een uur worden afgerond.